

Occhio di Pernice

DOC VIN SANTO DEL CHIANTI



Классика, неподвластная времени, визитная карточка Тосканы.

**СПЯЩИЕ ПОЧКИ, НЕ РАЗВИВШИЕСЯ В ПОБЕГ
МАРКА ПОДЛИННОСТИ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ – “ВИН САНТО ДЕЛЬ КЪЯНТИ”**

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе, Мальвазия, белый, Треббiano, Канайоло.

ПОЧВА: песчаная (75-80%) с примесью глины (5-10%) и окаменелых органических остатков. Оттенок цвета – светлый, глубина посадки – средняя. Также почва должна быть сухой.

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар.

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см.

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 40 центнеров.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную, в маленькие корзинки, а затем – оставляют в старом амбаре. Делается это для того, чтобы виноград как следует высох, и из него испарилась лишняя влага. Грозди винограда больше 3 месяцев подвергаются воздействию ветров, наиболее характерных для данной местности. Затем из этого винограда аккуратно выжимают сок при помощи вертикального пресса.

“Драгоценное”, насыщенное молодое вино, которое получается в конечном итоге, помещают в бочки. Там закваска из дрожжей, которую называют “матерью”, начинает медленно бродить, соединяясь с другими компонентами. Этот процесс длится минимум 4 года. Когда вино обретает естественную устойчивость к скисанию, “Вин Санто из Спящих Почек, не Развившихся в Побег” разливают по бутылкам. При этом не проводятся ни очистка, ни фильтрация, что помогает всецело сохранить природные свойства вина.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Цвет вина – янтарный, с медными и гранатовыми оттенками. Весьма ярко выражены ароматы чернослива и кураги, с нотками скорлупы грецкого ореха и шоколада. Сбалансированный, достаточно пряный вкус, с уместными цитрусовыми нотками и весьма устойчивым послевкусием.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Вкус данного вина идеально сочетается с печеньем, в частности – с традиционным тосканским печеньем кантучини. Отлично подходит для качественного шоколада; на удивление хорошие впечатления остаются от сочетания с полужирными сырами с голубой плесенью.